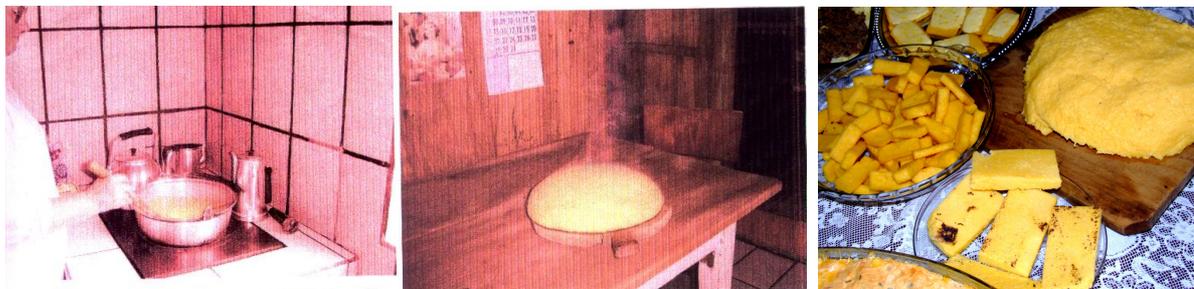


FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: Laurentino

Denominação do Prato Típico: Polenta

Origem Étnica-Cultural: Mexicana, aperfeiçoada e trazida para o Brasil pelos Italianos.

Histórico do Prato Típico: Trazida pelos colonizadores italianos para nosso município. Os primeiros imigrantes, de origem Italiana que povoaram Laurentino, faziam polenta socando o milho com um instrumento de madeira conhecido como pilão. Depois de bem socada era peneirada e a farinha mais fina era feita a polenta e o que ficava muito grossa era jogada para as galinhas. De 1920 até 1940 os colonizadores amarravam uma ponta da corrente no caibro da casa e com um gancho na outra ponta penduravam o parolo sobre o fogo para fazer a polenta e mexiam com uma pá de madeira. Em 1930 João Wenceslau Pereira na comunidade de Ribeirão Fruteira construiu a primeira atafona, local próprio com máquinas movidas com água do ribeirão, que moia o milho e peneirava, separando a farinha grossa, média ou fina. Os agricultores levavam um saco de milho para trocar por meio de farinha de sua preferência. Em 1940 foram construídos os primeiros fogões de barro e com uma chapa de ferro, onde podiam colocar o parolo para fazer a polenta no buraco da chapa.

Ingredientes Prato Original: Fubá (milho), Sal e água.

A polenta era uma mistura de água fervente com sal a gosto e a farinha de milho que era socada num instrumento de madeira conhecido como pilão. A farinha de milho precisava ser bem misturada para não ficar com bola duras na massa. Era feita no parolo no fogão a lenha depois de pronta com casca grossa nas laterais do parolo era despejada no tabiel espécie de prato grande, feito de madeira com um pequeno cabo onde amarrava um barbante que servia para cortar a polenta em fatias e posteriormente este tabiel era pendurado num prego na parede da cozinha pelo cabo que tinha um pequeno orifício feito para este fim. Podia ser servida com queijo frito, ovos, lingüiça caseira ou leite. Quando a casca da polenta do parolo estava fria, solta era retirada e misturada com leite quente para comer. No dia seguinte a polenta estava fria cortava-se em fatias e depois que a chapa do fogão estava bem quente as fatias da polenta eram assadas até formar uma casquinha crocante.

Ingredientes Prato Adaptado: Fubá (milho), sal e água. utilizados são diferentes. A polenta é uma mistura de água fervente, sal a gosto e farinha de milho industrializada fina ou grossa. É feita numa panela comum ou de ferro no fogão a gás ou a lenha e até no microondas. Depois de pronta é colocada num prato normal e corta-se com uma faca, também pode ser frita em azeite quente. Pode ser servida com um clássico molho de tomate, peixe, carnes variadas ou simplesmente pura ou recheada. A polenta é uma preparação deliciosa que pode ser de consistência mole ou dura.

Responsável pela Receita/Comercialização: Consumo próprio das nossas famílias. No Restaurante Tambosi a cozinheira é Terezinha Tambosi e no Restaurante e Pizzaria do Niltão LTDA a cozinheira é Regina Tonet Kisner.

PROJETO RESGATE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ALTO VALE DO ITAJAÍ

Local e Endereço de Comercialização: Restaurante Tambosi - Rua Cesário Bonacolsi, 45 – Centro, Telefone (47) 3546 1529 Laurentino. Restaurante e Pizzaria do Niltão LTDA - Rua Leonelo Losi, 57 – Centro, Telefone (47) 35461486 Laurentino.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Sim

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: No Restaurante Tambosi a polenta feita na hora é servida no almoço das quartas feiras e a polenta frita nas quintas ou sextas feiras. No restaurante e Pizzaria do Niltão a polenta feita na hora é servida no almoço nas segundas e quintas feiras e a Polenta frita todos os dias, pois tem muita aceitação. Os restaurantes servem polenta no jantar ou em festas somente com pedidos.

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

A polenta era feita no parolo no fogão a lenha depois de pronta com casca grossa nas laterais do parolo estava pronta, era despejada no tabiel espécie de prato grande, feito de madeira com um pequeno cabo onde amarrava um barbante que servia para cortar a polenta em fatias e posteriormente este tabiel era pendurado num prego na parede da cozinha pelo cabo que tinha um pequeno orifício feito para este fim. Podia ser servida com queijo frito, ovos, lingüiça caseira ou leite. Quando a casca da polenta do parolo estava solta era retirada e misturada com leite quente para comer. No dia seguinte a polenta estava fria cortava-se em fatias e depois que a chapa do fogão estava bem quente as fatias da polenta eram assadas até formar uma casquinha crocante e deliciosa.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Maria Terezinha Avi e Zenir Ferrari

Data de Preenchimento do Formulário: 10 de abril de 2006